

Rindersteakstreifen auf Morchelrahm



Zutaten für 2-3 Personen:

1 Rumpsteak, ca. 350 g
1/2 EL Olivenöl
40 ml Cognac oder Weinbrand
100 g Mascarpone
7-8 g getrocknete Spitzmorcheln
1 TL Rinderbrühpulver
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Rumpsteak etwa 30 min vor dem Braten aus der Kühlung nehmen.
2. Getrocknete Morcheln in einem Sieb gründlich abbrausen. In eine mittelgroße Schale geben und mit warmem Wasser bedecken. Etwa 20-30 Minuten einweichen.
3. Backofen auf 130° vorheizen. Einen Rost in mittlerer Stellung einhängen, darunter ein Backblech als Fettpfanne. Zur leichteren Reinigung das Backblech mit Alufolie auskleiden.
4. Das Einweichwasser der Morcheln durch einen Kaffeefilter laufen lassen, in einem Topf stark einreduzieren. Die Morcheln längs halbieren und

nochmals in einem Sieb abbrausen.
5. Das Rumpsteak in einer beschichteten Pfanne mit sehr wenig Olivenöl bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten je 90 Sekunden anbraten. Dann auf den Rost legen und in ca. 25 min fertig garen.
6. Den Bratensatz mit dem Cognac ablöschen, fast ganz einköcheln lassen. Mit 100-150 ml von dem einreduzierten Einweichwasser aufgießen, in das 1 gestr. TL Rinderbrühpulver eingerührt wurde. Ca. 100 g Mascarpone zugeben, gut verrühren, und dann die Morcheln zugeben. Auf die gewünschte Konsistenz einköcheln, mit Salz und

Pfeffer abschmecken.
7. Das fertige Rumpsteak 2-3 Minuten in Alufolie ruhen lassen, dann in Streifen schneiden. Es sollte innen noch leicht rosa sein.

Hinweise:

Die Menge für den Morchelrahm ist knapp bemessen. Eventuell mehr nehmen oder mit Brühe verdünnen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca 25 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Hauptspeisen, Fleisch, Rind, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.01.2023